

星野リゾート トマム(北海道勇払郡占冠村)
「つき夜のパンまつり」にパンのコース料理が登場
パン、ワイン、ビールを味わい尽くす秋のイベント
期間：2019年9月1日～10月31日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トマム」は、2019年9月1日～10月31日の期間に「つき夜のパンまつり」を開催します。これは、ワインやビールと一緒にパンを味わうイベントです。2年目を迎える今年は、北海道の秋の恵みを味わい尽くすパンのコース料理が新しく登場します。さらに、北海道のワイン10種とビール5種がメニューに加わり、パンとのリアージュが堪能できます。開催場所のcafe&bar「つきの」は、山の中腹に位置するホテルストリートにあり大自然を感じながら秋の夜長を楽しめる空間です。



背景

日本一の小麦生産量(*1)を誇る北海道では、近年、小麦の品種改良が進みパン作りに適した小麦が栽培できるようになりました。その北海道の小麦を使ったパンは、輸入小麦にはないもちり感があり食べ応えがあると言われています(*2)。このパン作りに欠かせない小麦が旬を迎える秋に、十勝地方では毎年「とちち小麦ヌーヴォー」という小麦の収穫を祝うイベントが開かれます。当リゾートでは、主に十勝小麦を使用したパンを北海道の秋の味覚として味わっていただきたいという思いから、「つき夜のパンまつり」を実施するに至りました。

(*1) 農林水産省 ホームページより (*2) アグリシステム株式会社 ホームページより

つき夜のパンまつり 3つのポイント

1 前菜からデザートまでパンを主としたコース料理【New】

前菜、スープ、口直し、メイン、デザートの5品すべてにパンを使用したコース料理が新たに登場しました。前菜は、彩り豊かな野菜を合わせたバケットです。スープには、きのこのような形をしたシャンピニオンを使い、中に熱々のスープを閉じ込めました。メイン料理は、格子状に切込みの入ったカンバーニュに、ハーブとチーズをのせてスキレットでこんがり焼き上げます。デザートには、甘み強いブリオッシュの上にトナム牛乳（*3）で作った濃厚なソフトクリームをのせ提供します。



（*3）当リゾート内のファームエリアにて、飼育された乳牛からとれた牛乳です。

2 パンのコース料理に合わせた2つのマリージュ【New】

パン、ワイン、ビールは発酵食品であり組み合わせの相性が抜群です。パンのコース料理では、パンと楽しむ「ワインコース」と、ビールを合わせるパンと楽しむ「むぎ麦コース」の2つマリージュを楽しめます。ワインコースには、千歳ワイナリーや山崎ワイナリーなど北海道のワイン10種を選びました。また、むぎ麦コースは北海道の個性豊かなビールを5種用意します。小麦麦芽を使った独特な風味が特徴の白ビールや、リンゴの酸味と甘みを活かしたエールビールなどです。



パンと楽しむ「むぎ麦コース」のマリージュ例

パンの味わいや風味にビールを合わせたおすすめのマリージュです。

前菜×オホーツクビールヴァイツェン

サーモンマリネ、チーズとマーマレード、彩り野菜などを使用しきっぱりとした味付けに仕上げたカナッペです。この前菜には、炭酸ガスの含有量が多目で苦味が弱く独特な風味を持つビールを合わせることで、すっきりとした清涼感あふれる味わいが楽しめます。



パンと楽しむ「ワインコース」のマリージュ例

パンの味わいや風味にワインを合わせたおすすめのマリージュです。

デザート×千歳ワイナリーレイトハーベスト

アールグレイと牛乳で仕込んだ贅沢なブリオッシュです。バターがたっぷり入ったリッチでしっとりとした仕上がりのパンに、トナム牛乳で作った濃厚なソフトクリームをのせます。デザートには、数年間保管して熟成させた特別な甘口の白ワインを合わせます。ワインの持つフレッシュなアロマ、甘みと酸味が濃厚なデザートの甘さを引き立てる組み合わせです。



3 パンを味わい尽くす新メニュー【Power Up】

美味しくパンを食べるメニューに、こだわりのラクレットチーズフォンデュが登場します。主に牧草を食べて丁寧に育てられた牛の生乳から作られたラクレットチーズを使います。草の香りに溢れ、透明感のあるすっきりとした味わいが特徴で、加熱するとさらに風味が増すチーズです。また、当イベントでは様々なパンが1個から自由に選べます。今年は、パンをスイーツ感覚で味わえるラスクやバターケーキ、スコーンなども加わり、さらに選ぶ楽しさが増えました。



山の中腹に佇むホタルストリートとは

2017年12月に、山の中腹に日本初のスキーインスキーアウトヴィレッジ「ホタルストリート」が誕生しました。ここはウッドデッキで繋がった、全長約160メートル、レストランやショップなど9つの店舗が立ち並ぶ街です。夏は白樺や松の木々に囲まれた大自然の中で、食事や買い物、季節ごとのイベントを楽しむことができます。当リゾートの宿泊施設「ザ・タワー」と「リゾナーレトマム」からは徒歩約5分です。



「つき夜のパンまつり」概要

期間：2019年9月1日～10月31日

場所：ホタルストリート内 cafe&bar 「つきの」

時間：18:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)

料金：パン 300円～、ワイン 1,000円～、チーズフォンデュ 5,000円 パンと楽しむ「ワインコース」4,000円
パンと楽しむ「むぎ麦コース」1,800円 (いずれも税込)

*パンのコース料理 (要予約：2019年8月1日よりホームページにて受付開始)

対象：宿泊者、日帰り共に利用可

備考：仕入れ状況により、食材の産地、品数が一部変更になる場合があります。

天候により、開催時間が変更になる場合があります。

星野リゾート トマム/星野リゾート リゾナーレトマム

北海道のほぼ中心に位置する滞在型リゾートです。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」の2つのホテルを中心に、四季を通して北海道を体感できるアクティビティが楽しめます。

所在地：〒079-2204 北海道勇払郡占冠村字中トマム

電話：0167-58-1111 (星野リゾート トマム 代表電話)

客室数：735室 (ザ・タワー535室、リゾナーレトマム200室)

チェックイン：15:00 / チェックアウト：11:00

料金：ザ・タワー1泊10,000円～、リゾナーレトマム1泊21,000円～

(いずれも2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)

アクセス：新千歳空港から車で約100分、JRで約90分 (乗換あり・トマム駅より無料送迎バスあり・予約不要)

URL：<https://www.snowtomamu.jp>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com